Meringue Nester mit Zitronencreme

Einkaufsliste:

Rezept für 5-6 Meringue Nester mit Zitronencreme und Himbeerkompott

Für die Meringues:
2 Eiweiß
Prise Salz
120g extrafeinen Zucker
1TL Speisestärke
1/2 TL Vanille, Lebensmittlefarbe

Für die Creme:
2 Eigelb
50g braunen Zucker
60ml Zitronensaft
120ml Milch
2EL Speisestärke
Abrieb einer Zitrone
1 TL Vanille
100g weiße Schokolade
25g Butter
100ml steif geschlagene Sahne oder Mascarpone

Für den Himbeerkompott:
30g Zucker
150ml Orangensaft
1TL Speisestärke
300g (TK) Himbeeren

So wird's gemacht:

Für die Meringues: Das Backpapier vorbereiten. Hierfür kleine Kreise (mithilfe von einem Glas o.ä.) auf das Backpapier übertragen und beiseite legen. Eiweiß mit der Prise Salz etwas steif schlagen und ca. die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Wenn die Masse steife Spitzen formt, den restlichen Zucker nach und nach hinzufügen und weiter schlagen. Die Masse sollte steif und glänzend sein. Nun etwas Eiweiß abnehmen und die Lebensmittelfarbe sowie die Vanille und Speisestärke unterheben. Wieder zu der Masse geben und gut verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer (Stern)Tülle geben. Zunächst für den Boden den Kreis mit Baisermasse ausfüllen und dann den Rand formen. Hierfür mit dem Spritzbeutel den Kreis dreimal nachziehen. Die Nester sollten ca. 5 cm hoch sein (und in der Mitte ein Loch haben). Bei ca. 60°C 3h trocknen lassen.
Für die Creme: Eigelb, Speisestärke, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Milch und Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen, Herdplatte herunterstellen, weiter rühren bis die Masse deutlich eindickt (ca. 10 Minuten). Von der Herdplatte nehmen, Vanille, weiße Schokolade und Butter hinzufügen und gut umrühren, bis alles vermengt ist. Mit Frischhaltefolie gut abdecken (direkt auf die Masse legen) und abkühlen lassen. Derweil Sahne (steif) oder Mascarpone (cremig) schlagen und unter die abgekühlte Masse geben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und kurz vor dem Servieren in die Meringue-Nester geben.
Für den Himbeerkompott: Ca. 1/3 der Himbeeren mit dem Zucker und Orangensaft in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Masse in ein hohes Gefäß geben und pürieren, nun durch ein Sieb geben und passieren. Speisestärke in etwas Wasser auflösen, die Himbeer-Flüssigkeit erneut aufkochen lassen und die Speisestärke unterrühren, weiter köcheln lassen bis die Masse eindickt. Nun die restlichen Himbeeren hinzugeben gut umrühren und von der Herdplatte nehmen. Kurz vor dem Servieren über die mit Creme gefüllten Meringue Nester geben.

© Das Knusperstübchen